

















الإيداع القانرني: 2011 - 3373



Copyright @ EDITION LA PLUME

المرافق المرافز المرا



31، شارع وزان محمد برج الكيفان الجزائر مأنث تأكن 99 33 20 201 - 11 03 021 و11 03

Petits croissants au chocolat

هليلات بالشكلاطة



INGRÉDIENTS

- 250 gr de margarine ramolie.
- 2 œuts
- 100 gr de sucre glace
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait. de vanille
- Farine nécessaire
- 1 c. à café de cacao

DECORATION

 100 gr de chocolat. fondu au bain-marie ١٠ ملعقة صغيرة كاكاو

للتزيين

. 250 غ مرغرين طرية

المعادير

100 ع شكلاطة مذاية في حمام مائي

- 100 غ سکر ناعم

١٠ كيس خميرة كيمالية

١٠ ملعقة صغيرة

مستخلص الفانيليا

، دينة حسب الجاجة



éparer la pâte : mélanger la margarine, sucre, les œufs et la vanille. Ajouter la rure et ramasser avec la farine.

حضري العجينة: أخلطي المرغرين مع السكر و البيض و الفائيليا. أضيلي الحميرة و اجمعي بالطريئة.



Prendre les boules de pâte blanche et tapisser la moitié du moule en pressant.

خذي كرات العجبة البيضاء وأفرشني بها بصف المولات مع



Fermer avec un deuxième moule. أغلقي يمول ثاني .



Puis allumer le gril et les laisser encore 5 à 10 mn afin qu'ils obtiennent une couler

أشعلي الشواية و دعيها من 5 إلى 10 دقائق أخرى حتى تكسب اللون الدبيس. 🌞



Séparer la pâte en deux et colorer la deuxième au cacao. Prélever des boules de 8 or de chaque pâte.

فرقي العجيئة على 2 و لوني الثانية بالكاكسان. خذي كرات بوزن 8 غ من كل هجينه.



Tapisser l'autre moitié du moule avec la pâte au cacao.

أفرشي النصف الأخر من المولات بعجينة الكاكاو.



Cuire au four préchauffé 5 à 10 mn. اطهيها في قرن مسخن من 5 إلى 10 دثائق.



Tremper le côté blanc dans du chocolat fondu.

أغطس النصف الأبيض في الشكلاطة العذابة.

Biscuits au miel

بسكويت بالعسل



INGRÉDIENTS

- 5 jaunes d'œuts
- ½ verre de sucre cristallisé (90 g)
- 1 verre de miel tiède (180 g)
- 250 g de margarine fondue et refroidie
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- Farme nécessaire

- 1 c. à calé de bicarbonale de soude
 DÉCOPATION
- 250 g de confiture d'abricot
- Chutes de pâte cuites et moulues
- 1 ملحقة صغيرة بكربوتات الصودا للندسي
- 250 غ مرتبي المشمش
- · قطع من العجينة مطهوة و مرحية
- المقادي
- 5 مىلار بېشى
- ، ﴿ كوبِ سكر مسحوق (90 غ)
 - ٠١٠ كوب عسل دافئ (180 غ)
- ، 250 غ مرغرين مذابة و باردة
- ١ ملعقة صغيرة
 سنخاص القائيليا
- والرينة حسب الحاجة



Mélanger les œufs et le sucre puis incorporer le miel et la margarine.

أخلط بي البيض و السكر نسم أضيفي الحسل و المرخرين.



Abaisser à 3 mm et découper les gâteaux (compter 3 pièces pour 1 gâteau).

أبسطيها على صعال 3 م و قطعي الخلوسات (3 قطع لكل حية).



Enduire les gâteaux encore chauds de confiture.

إطلي الحلوي بالمرنى قور إخراجها من الفرث.



Enduire la face de confiture également.

اطلي الوجه بالمرابي.



Ajouter la vanille, le bicarbonate et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أسيمي الفائيليا، البكريونات و اجبعي بالفرينة على شكل عجينة مهلة الإستعمال،



Culre 15 à 20 mn à 180°, puis 5 à 10 mn en position gril. Cuire quelques chutes de pâte pour la décoration.

رُطِيها على 180 ° من 15 إلى 20 دفيفة، ثمُ أشعلي الشوابة. و دعيها 5 إلى 10 دفائق أنتري. إطهى تطع من العجينة للترين.



Coller trois par trois.

ألصفي كل ثلاث أطع مع بعضها.



Recouvrir de chutes de pâte cuites et moulues.

فطَّنه بقطع المجيئة المعلهوة و المرحية.

Bracelets aux graines de sésame

أساور بالجلجلان



INGRÉDIENTS

- 250 g de margarine ramollie
- 120 g de sucre glace
- · 1 ceuf
- 1 c. à café d'extrait de vanile
- · 60 g de halva (halwet tork)
- · 场 paquet de levure chimique

- · Farine necessairo
- · 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- · 1 blanc d'œut
- DÉCORATION
- · 100 g de graines de sésame
- · Blanc d'œuf

- . 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
 - ٠ ٦ بياض بيض
 - للتزيين
 - . 100 غ جلجلان

 - ٠ بياض البيض

- المقادير
- . 250 غ مرغرين طرية
- . 120 غ سكر ناعم
 - ء 1 ييش
- · 1 ماعقة صغيرة مستخلص الفائيليا
- . 60 غ حلوة الترك
- . إلى كيس خميرة كيميائية

، برينة حسب الحاجة



Mélanger la margarine et le sucre, puis incorporer l'œuf, la vanille et le halva.

أخلط م المرغرين والسكر، لم أضيفي اليخة والغالليا



Asperger d'eau de fleurs d'oranger pour avoir des gâteaux croustillants.

رشيها باء الزهر للحصول على حلوى مترحشة.



Découper des bracelets de 5 cm de diamètre.

قطعي أساور قطرها 5 سم.



Enrober de graines de sésame.

رشديها بالجلجلات



Ajouter la levure et ramasser avec la fanne en une pâte ferme.

أسيني الخميرة واجمعي بالفريئة على شكل عجيتة متماسكة.



Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur.

أسطى العجيئة على معلج مرشوش بالغرينة على سعلت 1 سم.



Enduire la face des gâteaux de blanc d'œuf.

إطال وجه الحلوى بيباض البيض،



Cuire 15 à 20 mn au four préchauffé à 180°, puis 5 à 10 mn en position grill. إطهيها على 180° من 15 إلى 20 دفيقة، ثمّ أشعلي الشوابسة و الركيها 5 إلى 10 وَقَالَقُ أَخْرَى.

Les sablés

الصابليه



INGRÉDIENTS

- 250 gr de mergarine ramolile
- 100 gr de sucre glace
- 1 ou 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 g de maizena
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION

Gelée colorée

للتربس

المفادير

، جولي ملوّنة

. 250 غ مرغرين طرية

ه 100 غ سکر ناعم

10 أو 2 صفاريض

- 1 ملعقة صغيرة

مخطص الفاتيليا

أ100 غ مايزينة
 أكبس خميرة كيميائية

، از ينه حسب الحاجة



parer les ingrédients et préchauffer le à 180°.

حضري المفادير و سخني اللرن على 180°.



Ajouter la levure et ramasser avec la farine.

أضيض الحميرة واجمعي بالفريقة



Sur une surface farinée, abaisser à 5 mm et découper des sablés.

أبسطيها على سطح مرشوش بالقرينة على سمك 5 م و فطُعي حبّات الصابليه.



Travailler la margarine et le sucre en porn made, puis incorporer les œufs, la vanille et la maîzena.

أحاملي المرغرين و السبكر على شبكل مرهم، لم أضيفي البيض، العامليا و المايزينة.



La pâte doit être facile à étaler et utilisée immédiatement.

بعثرض الحصبول على عجيئة سهلة البسط و يلقبل استعمالها ماشده.



Cuire 15 à 20 mn, puis 5 mn en position grill. Laisser refroidir.

اللهماس 15 إلى 20 مقلفية، أشعلي الشواية و معيها 5 مقاتل أحرى تم دسيها ترد.



Enduire de gelée, coller les sablés et remplir le creux de gelée.

إطلبها بالجولي، ألصامي حبّات الصابلية و أكملي مل، الفواغ.

Sablés à l'huile

صابليه بالزيت



INGRÉDIENTS

- 2 ceufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile.
- 1 verre de maizena (180 g)
- 1 c. à calé de vanille
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 paquet de levure chimique

- Farine nécessaire
 DÉCORATION
- 250 g de confiture d'abricot

للتريين

• 250 غ مربى المشمش

- المعادير
 - ٠ ٤ بيض
- ١٠ كوب سكر مسحوق
 - ۱۰ کړې زيت
- ١٠ كوب مايزينة (180 غ)
 - · 1 ملعقة صغيرة فانيليا
 - أ ملعقة كبيرة بشر
 الليمون
- ١٠ كيس خميرة كيميائية
 - مفرينة حسب الحاجة



Battre les œufs et le sucre, Incor-porer l'huile, la vanille, le zeste et la maizena.

أخفقسي البيضى و السمكر، أضيفي الزيت و الفاتيليا و بشمر السليمون و العايزية.



Abaisser à 3 mm, découper les gâteaux et poser sur une plaque tapissée de papier aluminium beurré.

أبطيهما على معك 3 م، فقعمي الخلويسات و ضعيها على صفيحة مفروشة بورق الأثمنيوم المدفون بالزيدة.



Cuire 15 à 20 mn à 180°, puls laisser 5 à 10 mn en position grill.

إلحهي الحلوى على 180° من 15 إلى 20 دقيقة، ثمّ أشعلي الشيواية واتركيها 5 إلى 10 دقائلي أخرى.



Assembler les sablés creux et plein.

ألصنني قطع الصابليه المفرغة مع الكاملة,



Ajouter la levure et ramasser avec la fanno en une pâte malléable.

أسم الحميرة و اجمعي بالفريسة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



Creuser la moitié des sablés et laisser le reste plein.

أفرغي عصف كمية الصابليه و الركى الباقي كاملا.



Laisser refroidir et enduire de confiture

دعيها تبرد لم اطليها بالمربى.



Remplir les creux de confiture et servir

إملني الفراعات بالحربي لم قدّمي الحلوي.

Ghribiya syrienne

غريبية سورية



INGREDIENTS

- 300 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 1 c. à soupe d'amandes grillées moulues
- 1 c. à soupe de noix moulues
- Farine nécessaire

FARCE

 100 gr d'amandes émondées moulues

- → 30 gr de sucre cristallisé
- 2 à 3 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

DECORATION

- 30 gr de pistaches moulues

- 100 غ لوز مفشر
- 2 إِلَى 3 مِلْعَقَة كَبِيرة عاء
 - الزهر
 - للبريس
 - ة 30 غ قىمتى مرحي

المعادسر

- . 300 غ زيد ۽
- ٠ 100 غ سكر ناعم
- ١٠ ملعقة كبيرة لوز
- محتبي ومرحي
- ٠ ا ملعقة كبيرة جوز
- مرحي . فرينة حسب الحاجة
 - ا 160 ترينه حيب الحشو

٠ 30 غ سكر مسحوق



Travailler le beurre et le sucre en pommade.

أخلطي الزبدة و السكر على شكار مرهم.



La farca : mélanger les amandes et le sucre puis asperger d'éau de fleurs d'oranger.

الحشو: أخلطي اللوز و السكر ثمّ رسّبه بماء الوهر،



Fariner la boule et enfoncer dans un moule à meamoul.

وشِّي هذه الأخيرة بالفرينة و ضعيها في قالب خاص بالمنسول.



Démouler, piquer et garnir d'une pincée de pistaches.

إنزعيها من القوالب، أوخزيها و زبُّنيها بقرصة فستق.



Ajouter les amandes, les noix et ramasser avec la farine en une pâte à sablés.

أحسفي اللوز والجوز واجمعي بالغرينة على شكل عجينة الصابليه.



Mettre ½ c. à café dans un peu de pâte et rouler en boule.

سمي الله ملعقة صغيرة في قلبل من العجينة والفيها على شكل كرة.



Appuyer sur la pâte pour marquer la face des gâteaux.

اضغطى على المجيئة لتزيين وجه الخلوي.



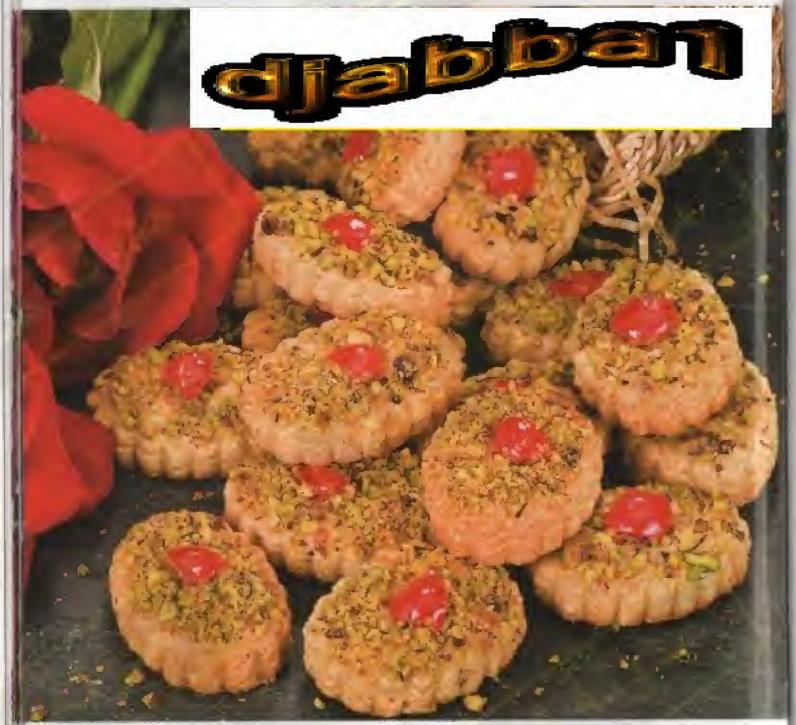
Cuire 15 à 20 mn à 160°, puls 5 à 10 mn en position grill.

إطبيها على 160° من 15 إلى 20 دقيقة الشعلي الشواية و دهيها 5 إلى 10 مناش أحرى

13

Les miroirs

المرايا



INGRÉDIENTS

- 250 gr de beurre ou margarine ramollis
- 100 gr de sucre glace
- < 1 coul-
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de café soluble

- Faring nécessaire
 DÉCORATION
- 30 gr de pistachés mobiles
- 1 blanc d'œuf
- Cerises confites
 (1 boite de 30 gr)

- فريئة حبيب الحاجة
- ٠ 30 غ فسنق مرحي
- + 1 بياض البيض
- كرز مصبر (علية يوزن 30 غ)
- الممادس
- 250 غ زيدة أو مرغرين
 - ، 100 غ سكر ناعم
 - ، 1 يېفىة
- · 1 كيس خميرة كيميائية
 - 1 ملعقة صغيرة
 - مستخلص الفانيليا
 - ا كيس قهوة قابلة المذوبان



Mélanger l'œuf, le sucre, la margarine et la vanille.

أخلطي البيضة والسكر والمرغرين والفائيليا.



Ajouter la levure et ramasser aussitôt à la farine en une pâte malléable.

أضيفي الخديرة و اجمعي مباشرة بالغرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



Badigeonner de blanc d'œuf.

إطليها بيباض البيض



Plquer et décorer d'une demi-cerise.

أوخزي الوجه و زيّنيه بنصف حيّة كرز.



Incorporer le café dissout dans 2 n. n. soupe d'eau chaude et refroidi.

أسسس الفهود المذابة في 2 ملعقة كبيرة من الماء الساخن، بعد أن سرد



Sur une surface farinée, abalsser la pâte à 0,5 cm et découper les gâteaux.

أسطى العجينة على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 0.5 سم و قطعى الخلوى.



6

Enrober de pistaches moulues.

رمديها في القستن المرحي.



Enfourner 15 à 20 mn à 180°, puis laisser encore 5 à 10 mn en position grill. إمانين الحاري ملى 180° من 15 إلى 20 دنيته، ثم التحلي

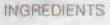
الشرابة و الركيها 5 إلى 10 مفتل أحرى.

17

Petits moules au halva

قوالب صغيرة بحلوة الترك





- 125 gr de margarine ramollie
- 70 gride sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ c. à café de levure chimique
- 30 gr de halva (halwet tork)

- Farine nécessaire
 FARCE
- 30 gr de halva

الحسو

· 30 غ حلوة الترك

المتقاديس

٠ 125 غ مرغرين طرية

. 70 غ سيكر ناعم

۱۰ صفار پیش

أبا ملعقة صغيرة
 مستخلص الفائيليا

 المعقة صغيرة خميرة كيميائية

· 30 غ حلوة الترك

- فرينة حسب الحاجة



Mélanger la margarine, le sucre, le jaune d'œuf et la vanille.

أخلطي الموغرين والسكر والصفار والفاتيليا.



Ajouter la levure et remasser aussitôt à la farine en une pâte malléable.

أضيفي الحميرة و اجمعي مباشرة بالفرينة على شكل عجبنة سهلة الاستعمال.



Rouler de nouveau et mettre dans les moules.

أعيدي تكويرها لم ضعيها في القوالب.



Incorporer le halva émietté.

أضيفي حلوة الترك الملكنة و اخلطي.



Diviser en boules de 35 gr, étaler et farcir d'1/2 c. à café de haiva.

حرَّتها إلى كرات بوزن 35 غ لمّ إفتحيها و احشيها بقدار 1⁄2 ملعقة صحيرة من الحلوة.



Enlever le surplus de pâte et égaliser le fond des gâteaux.

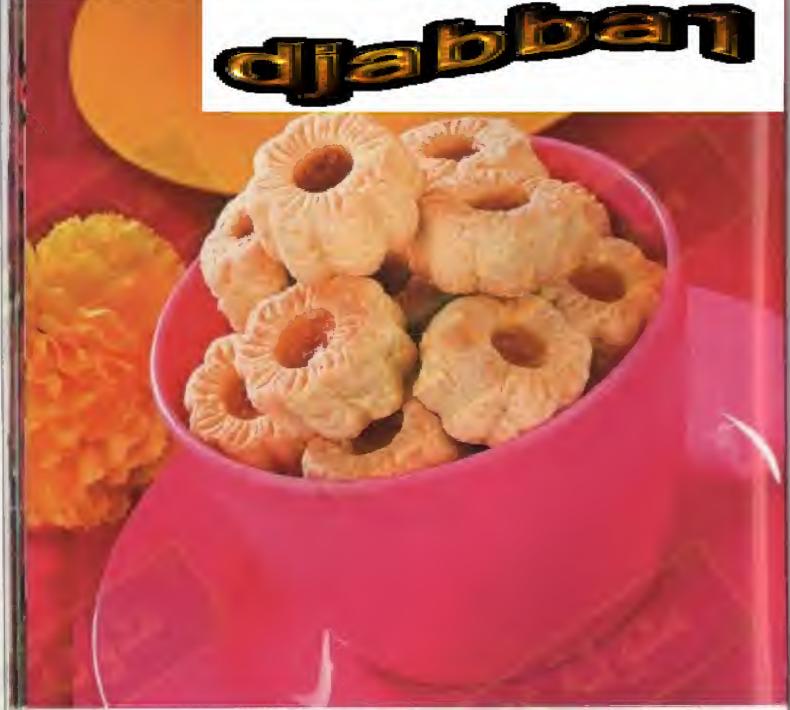
إنرسي العجينة الزائدة وسوي فاعدة الجلوي.



Cuire à 180° de 15 à 20 mn. Allumer le grill et laisser 5 à 10 mn.

إطهيها على 180° من 15 إلى 20 دقيقة. أشعلي شوابة الفرن و دعيها 5 إلى 10 دفائل أخرى.

ياسمينة بالمربى Yasmina à la confiture



INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 125 gr de sucre glace
- 250 gr de beurre ou margarine
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 gr de maizena.
- 1 pincée de levure chimique
- Farine nécessaire

FARCE

- 50 gr d'amandes moulues
- 50 gr de confiture au choix

DECORATION

50 gr de confiture

الحشيو

- ٠ 50 غ لوز مرحي
- ٠ 50 غ مربّى حسب الدوق
 - للنرس
 - ٠ 50 غ مربى
- 2 بيض - 125 غ سكر ناعم
- · 120 غ مسكو ناعم - 250 غ زيدة أو مرغرين
 - 1 ملعقة صغيرة
 استخلص القائيليا

المقادير

- 100 غ مايزينة
- 1 ترضة خميرة كيغيائية
 - Application of the same



Travailler les œufs et le sucre en crème.

أخلطي البيض و السكر على شكل كرية.



Ajouter la levure et ramasser avec la farine.

أضعي الحميرة واجمعي بالغرينة.



Prendre 30 gr de pâte, remplir d'½ c. à café de farce et fermer en boule. خدي 30 غ من الحجينة، إحشيها بمقدار ألا ملعقة صغيرة من الحشور الخشور الخشور



Cuire à 180° de 15 à 20 mn. Allumer le grill et laisser encore 5 mn.

إطهبها على 180° من 15 إلى 20 دفيقة. أشعلي شواية اللون و دميها 5 دقائل أخراي.



Incorporer la margarine, la vanille et la rucu zena.

أصيقي المرغوين و الفائيليسا و المايزينة و اخلطي.



Mélanger la confiture aux amandes

أخالطي المربي مع اللوز.



6

Former les gâteaux à l'emporte-plèce.

شكللي الحلوبات بالقطاعة.

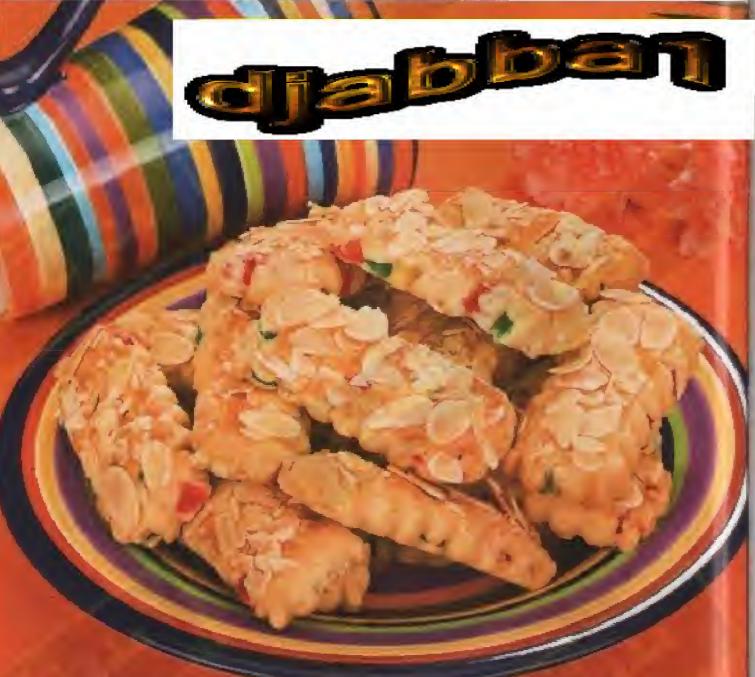


Laisser refroidir et garnir de contitum

دعيها تردفخ ريِّيها بالرِّيِّي،

Bâtonnets aux fruits confits

عصيّات بالفواكه المصبّرة



INGREDIENTS

- 125 gr de sucre glace
- 250 gride margarine ramollie
- 1 jaune d'œut
- 1 c. a café d'extrait de vanille
- . 50 gr de fruits confits
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DECORATION

- 1 blanc d'œuf
- 50 gr d'amandes effiées

للنرس

- ١٠ يياض پيض
- 60٠ غ رفائق اللوز
- الممادب
- 125 غ سكر ناعم
- 250 غ مرغرين طرية
 - ۱۰ صفار بیقی
 - ا ملعقة صغيرة
 مستخلص القائيليا
- 50 ء فواكه عصيرة
- ١٠ كيس خميرة كيميائية
 - درينة حسب الحاجة



Préparer les Ingrédients et préchauffer le four à 180°.

حضري المقادير و سنحتي الفرن على 180°.



Ajouter les fruits confits, la levure et ramasser avec la farine.

أضيفي الفواكه المصبرة والحميرة واجمعي بالغريثة



Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1,5 cm d'épaisseur.

أبسطيها على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 1,5 سم،



Enduire de blanc d'œuf et parsemer d'amandes effilées.

إطليها بياض اليغي و ذريها برقائق اللُّوز.



Mélanger le sucre, la marganne, le paurer d'œuf et la vanille.

أحلطي السكر و المرغرين و الصفار و الفائيليا.



La pâte est ferme mais non dure.

لحصلين على عجينة متعاسكة لكن غير صلبة.



Découper des batonnets à l'emportepièce.

تَعْمَى عَصَرَّات بِوَاسِطَةَ الْقَطَّاعَةِ .



8

23

Guire 15 à 20 mn, allumer le goit et lataser 5 à 10 mn, ou jusqu'à ce que les acount des effilées soient dorées.

إطهيمية من 14 إلى 20 دقيمة الشعلي الشواية و دعيها 5 إلى . 10 مناتي أو إلى أن تأخذ رغائل الأورانية دعية

Arayèche au flan

عرايش بالفلان





Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.

حصَّري المفادير و سخني الفرن على 180°.



Mélanger la margarine, le sucre, les parmed'œufs, le flan et la vanille.

الماس المرعرين مع السكر وصفار البيض والفلان والفائيليا.



Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي الحصيرة واجمعني بالفرينية على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



4

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur.

أسطى العجينة على سطح مرشوش بالغرينة على سمك 1 سم.

INGRÉDIENTS

- 250 gr de margarine
- 100 gr de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- · 1 paquet de flan vanilé
- 1 c. à café d'extruit
- de vanille

 1 paguet de levure
- chimique • Farine nécessairo
- GLAÇAGE (voir page 32)
- + 2 blancs d'ouds

- 4 c; à soupé d'éau de fleurs d'oranger
- 3 c, à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de margarine ou beurre
- Sucre glace tamisă nécessaire
- Colorant alimentaire rouge DÉCORATION
- Grosses parles argentées
- Britant alimentaire blanc nacré (facultatif)

- ٠ 2 يياض پيض
- ٠ 4 ملحقة كبيرة ماء زهر
- 3 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ٠ ١ ملعقة كيبرة موغوين أو زيدة
- ه سكر ناعم مغربل حسب الحاجة
 - علوَّا غَدَاتِي أَحَمَرِ
 - لإلى نضبة كبيرة
 - لمّاع غذائي أبيض صدفي
 - (إختياري)

- المفادير
- . 250 غ مرغرييز طرية
- ، 100 غ سكر ناعم
 - ٠ 3 ميغار بيض
- ١ کيس فلاڻ فائيليا
- ١ ملعقة صغيرة مستخلص الفائيليا
- ١٠ كيس خيرة كيميائية
- ا فريقة حسب الحاجة
- الظِّلاء (أطرق المعجة 32)



Découper les arayèche et enfourner pendant 20 mn. Allumer le grill et laisser dorer 5 à 10 mn.

قطعي العرايش و اطهيها لمذَّة 20 دفيقة. أشعلي الشواية و دعيها: 5 إلى 10 دفائق إل أن تالحل لونا ذهبيا.



Glacer les gâteaux refroids, discour de perles, laisser sécher et endure de bullant

العلمي الأماوى - الدامود ورشهما بالألق . دعيها تجمعه ثم اطلبها المامع المداني

Nœuds surprise

ربطات مفاجئة



INGREDIENTS

- 5 Jaunes d'oguis
- ¼ verre de sucre.
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 verre de miel tiéde
- 250 gr de margarine ramollie
- · 1 c, à cuió de bicasbonate de soude
- Farine nécessaire CHÉME AU BEURRE

- 125 gr de aucre place
- 1 c. à café d'extrait de
- 1 sachet de café spluble
- 50 gride cacahuates grillèes finement moulues

DÉCORATION

- Pête d'amandes du commutee
- Cacao
- · Gelée

vor page 33)

- 125 gr de beurre ramolti.
 - - و 1 كيس فها: قابلة للشريان
 - ه 50 م كاركار معنص مرحي
 - للبرس
 - به عجيتة اللَّورُ المقتاة من السوق
 - 1515 -

• 125 ع زيدة طرية

- . 125 ع سكر نامم
 - · الا كوب مكر مسحوق ه 1 ماهیده میشور و مستخاص
 - - ء 1 كرب عسل دائن - 250 ع مرغرين طرية

امعادير

. 5 مينار يغي

- · 1 ملعقة صغيرة بكربونات
 - و لرينة حسب الحاجة كريمة الربدة
- ، أبط ي الصفحة (33)



Préparer les ingrédients ainsi que la crème (voir p. 33).

حضري المقاديس و كذا الكرية (أنظري الصفحة 33).



Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et découper des ronds de 8 cm de

أبسطيها على سطح مرشوش بالقرينة على سمك 3 م و تلكعي



Cuire 20 mn au four préchauffé à 180°. Allumer le grill et laisser dorer 10 mn.

إطهيها في الغرن المستحن على 180° لمدة 20 دفيلة. أشعلي الشواية و دعيها 10 دفائل إلى أن تأخذ لونا ذهبها.



Colorer une partie de la pâte d'amandes au cacao puis former des ficelles et des fleurs.

الوَّني جزءا من عجيئة اللُّوز بالكاكاو ثمُّ شكُّلي حيوطا و أزهارا.



Mélanger les faunes d'œufs, le sucre et la vanille Ajouter le miel, la margarine, le bicerbonnte et ramasser à la farine en une pâte malibable.

أحلطي صعار البص مع السكر و الفاتيليا. أضيفي العسل و الموغرين و البكريونات و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة سهلة الاستعمال.



Tapisser des moules et couper le surplus de pâte.

أبرِ نبها في القوالب و قطعي العجينة الزائدة.



Une fols refroidis, les gâteaux sont plutôl duis Remplir de crème et coller deux par deux.

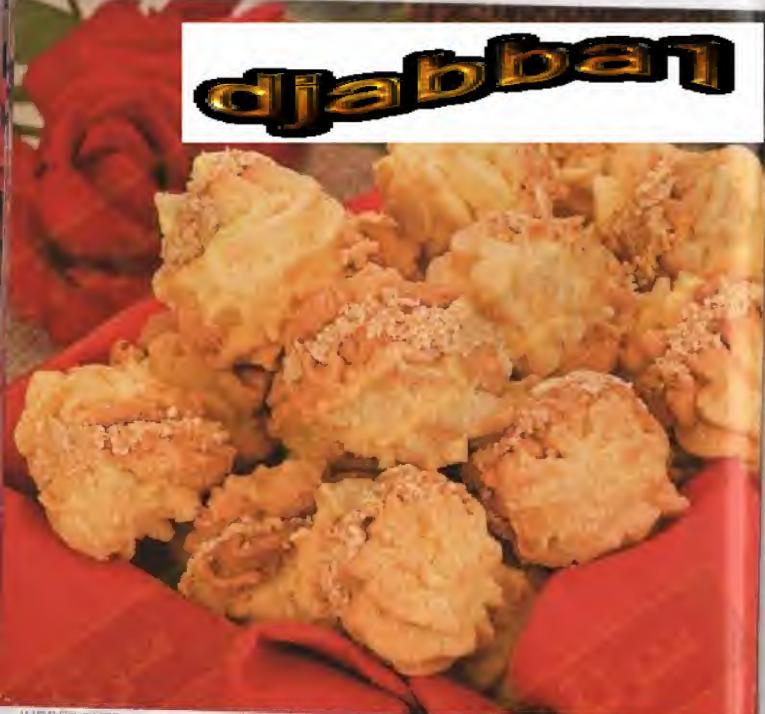
مد أن مرد تكون الحاويات فاسية نوعا ما إطائبها بالكرعة و ألصقي



Enquire les gâteaux de golée et dix onar Luisser absorber la crème (une nuit) print sorvir.

إطال الخلوبات بالحول و رأنبها دعيها تتشرّب الكريمة (البلة كاطة)

فرنيات صغيرة بالكريمة Petits fours à la crème



INGREDIENTS

- 250 gr de margarine ramoãe
- · 80 gr de sucre glace
- + 1 ceuf
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 gr de maizena
- 1 paquet de levure chimique
- Fáring nécessaire
 CRÉME AU BEURRE

(voir page 33)

- 125 gr de beurre ramoli
- 125 gr de sucre glace
- t c. à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de café soluble.
- 50 gr de cacahuètes grillèes finement moulues

DÉCORATION

Cacahuètes grillées et moulues

- (أبطري الصفحة 33)
 - . 125 غ زيدة طرية
 - . 125 غ سكر ناعم
 - ١٠ ملعقة صغيرة مستخلص
 - . 1 كيس قهوة قابلة للذوبان
 - ه 50 غ كاركار محمص
 - موحي رقبق النديم
 - . كاوكاو محمّص و مرحي

المفادير

- . 250 غ مرغرين طرية
 - · 80 غ سكر ناعم
 - Andre !
 - ١ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
 - . 100 غ مايزينة
 - ١٠ كيس محميرة كيميائية
 - ، فريئة حب الحاجة كوسمة الريدة



Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.

حضري المقادير و سختي الفرن على 180".



Ajouter la vanille, la maizena, la levure et ramasser avec la farine en une pâte malléable.

أضيفي القائيليا و السايزينة و الخميرة و اجمعي بالفريئة على شكل حجينة سهلة الاستعمال.



Enfourner pendant 20 mn, allumer le grill et laisser encore 5 mn.

إطهيها لمدّة 20 دنيفة ثمّ أشعلي الشواية و اتركيها 5 دفاتق أخوى



Mélanger la margarine, le sucre et l'orul et l'un vailler longuement.

أطفي المرعرين والممكر والبيضة جيِّدا.



Remplir une poche à douille cannelée ut déposer des rosaces.

إملي كيس حاوللي مسنَّن و شكَّلي وردات،



Enduire les gâteaux refroidis de crême et coller deux par deux.

إطلبي الحلوى بعد أن تبرد بالكرهة و ألصقي كل جَتين.



Enrober de cacahuètes moutues et servir.

رمْديها في الكاوكار المرحي لمّ فدَّميها.

Fanid



NGRÉDIENTS

- 1 verre de maizena. (180 gr)
- « 1 verre non plain de sucre glace (150 gr)
- 2 ceuts
- 250 gr de beurre ou margarine ramollis
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- Farine nécessaire

- + 150 gr d'amandes émondées finement moulues
- 1 pincée de levure chimique
- Blanc d'oaut DECORATION
- Colorants alimentaires rouge et vert

- أ قرصة خميرة كيسالية
 - . فرينة حسب الحاجة
 - ، بياض بيض

- ملون غذائي أحمر و أخضر
- المقادب
- 1 كرب مايزينة (180 غ)
- ١٠ كوب غير معلوء سكر ناعم (150 غ)
 - ٠ 2 ييض
- 250 غ زيدة أو مرغوين
- 1 بلطة مبئيرة مستخلص
- ، 150 غ لوز مقشّر مرحيي رقبق



Mélanger le sucre, les œufs, la margarine, la maizena, la vanille et les amandes.

أخلطس السكر و البيض و المرغرين و المايزينسة و الغالبليا و اللوز.



Prélever 2 boules de 50 gr et colorer en vert et

خماري كرئين بمسوزن 50 غ و لسوّني بالأنحضر و الوردي.



Fermer en bracelets et souder les extrémités au blanc d'œut.

أغلقيها على شكل أساور و ألصقي الأطراف بيناض البيض.



Fixer sur les gâteaux en enduisant de blanc d'œui.

البُتيها على الحلوي بعد طلائها بالبياض.



Ajouter la levure et ramasser avec la l'intre on une pâte à sablés.

أنبيطي الحبرة واحمعي بالفريئة على شكل عجيئة الضابلية.



Router des boudins d'1 cm de diamètre, enduire de blanc d'œut, plier et souder,

الأن حرابين تعرُّها 1 منه إطليقا بيناش البرض إلتيها لم الصفيها،



Façonner des roses et des feuilles avec les pas colorées.

شكُّلي ورودا و أوراقا بالعجيتين الملوَّتين.



Ouire 15 a 20 mn au four prisch ionn à 180 puls laisser encore 5 à 10 min en printion grill

الرحابها المرك المسحى على 180° من 15 إلى 20 دقيقة. أشعلي السواية و المهادة إلى للله دماتي أحوى

Le glaçage

INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œufs.
- 4 c, à soupe d'eau d
- 3 c. à soupe de jus c
- 1 č. à soupe de març
- Sucre glace tamisé n Colorants alimentaires au cnoix



· مارئان غذائية حسب الرغبة



Fouetter les blancs d'œufs.

أخفقي بباض البيض،



Verser l'eau de fleurs d'oranger.

أسكبي عاه الزهر.



Verser progressivement le sucre, tout en fouettant, jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée.

أضيفي السكر تدريجيا، مع الاستمرار في الخفق، إلى الحصول على الكثافة المرغوبة.



Ajouter le citron sans desser de fouetter.

أضيفي اللَّيمون مع الاستعرار في الخفق.



Incorporer la margarine ou le beurre.

المبيقي الزبدة أو المرغوين و الحققي.



Colorer au goût en ajoutant quelques gouttes de colorant alimentaire.

لرُني الطُّلاء حسب الرغية بإضافة قطرات من الملزَّن الغذائي.

مالاحظة : العرغوين تمنح للطلاء بيرقاء تمنعه من التصلب Remarque : La margarine donne du britlant au glaçage et l'empêche de duror

Crème au beurre

INGRÉDIENTS

- 125 gr de beurre ramolli
- 125 gr de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille.
- 1 sachet de café soluble
- 50 gr de cacahuètes grillées finement moulues



Fouetter le beurre avec le sucre puis incorporer la vanille.

أخفف الزبدة مع السكر ثم أضيفي الغانيليا.

كريمة الزبدة

العمادير

- ١٥٠٠٠ غ زيدا طرية
- و 129 م سيكر ناعم
- ١٠ ا ماملة صحيرة مستخلص الغائيليا
 - ١٠ كيس فهوة قابلة للذوبان
- ، 50 م كاو كاو سحنص مرحى رفيق



Ajouter le café dissout dans 2 c. à soupe d'eau chaude et refroidi.

أمسيعي القهوة المذابة في 2 ملعقة كبيرة من الماء السَّاعَن



Incorporer les cacahuètes et mettre au frais jusqu'au moment de l'emploi.

أضبيفي الكاوكاو وضعي الكريمة في الثلاجة إلى حين

Remarque:

- · Les cacchuèles pervent etre supprimees Ou remplacées par d'autres fruits secs.
- Le café soluble pout égatement être supprimé.

، ها و د این ایانا لامان أیسا

Bâtonnets aux dattes

عصيّات بالتمر



MGRÉDIENTS

Pâte :

- 500 g de farine
- 170 g de smen fondu
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau tiède

FARGE

- 2 c. à soupe d'huile
- 250 g de pête de dattes
- 1 blanc d'œut

- ½ c. à café de clous de girofle moulus DÉCORATION
- 1 tablette de chocolat
- Vermicelles colorés

- 1 بياض بيض للنزبين
- معربين - 1 قالب شكولاطة
 - و شعرية ملوَّتة
- المسادير العجينة :
- 500 غ فرينة
- 170 غ سمن مذاب
- 1/2 كوب ماه زهر + 1/2 كوب ماه دافئ الحسب
 - · 250 غ غرس
- ٠ 2 ملعقة كبيرة زيت
- . العلعقة صغيرة عود قرنقل موحي



Pâte : mélanger la farine et le smen et frotter entre les mains,

العجيئة: أخلطي الفرينة مع السمن و افركي بالبدين.



Farce: mélanger la pâte de dattes, les clous de girofle, l'huile, pátrir et rouler en boudins d'1 cm de dlamètre.

الحدود أخلط من الغرس منع الفرغال و الزيده المجديها و شكلي حرابيش لطرها 1 مم.



Poser le boudin, rouler une fois et enduire de blanc d'œuf.

خبعي المربوش، لقي مرة واحدة و اطلي بياض البيض.



Cuire 15 mn au four préchauffé à 180°. Dorer la face 10 mn en position grill. يظهى اغلوى في الغرن المستحن على 180°. لمد: 15 مثق

يسهي الشواية و دعيها 10 دقائق حتى تأخل لونا ذهبيا.



Ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau en une pâte maléable (l'enu tibdo empêche la formation de grumeaux) المان يم تكرّن المبيات).



Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, en un rectangle de 15 cm de long.

أسطى العمية على سيك 3 مع على شكل مستطيل طوله 15 سع.



6

Houler une deuxième fois et couper. Ensuite découper le boudin en tranches de 3 cm من المنابق والمنابق الأمريوش إلى تنابغ طولها 3 سم.



1 - 7

Tremper les gâteaux retroide, dijordor lochiono lat fondu et parsemer du virinte olive. الطابق الغارسة أن برادل الشادة و دريها بالشرية.

Petits oursins

قنافذ البحر الصغيرة



INGRÉDIENTS

- · 125 g de beurre ramolli
- ½ verre de sucre cristallisé
- + 2 cours
- ½ c. à soupe de cação
- 250 g de maïzena
- ½ paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DECORATION

Glaçage au chocolat :

- 200 g de chocolat
- 1 c. à soupe de lait.
- ½ c. à soupe de margarine ramollie
- Vermicelles au chocolat

للتربين

- طلاء الشكولاطة:
- . 200 غ شكولاطة
- ٠ 1 ملعقة كبيرة حلب
- الملعقة كبيرة مرغوين
 - شعربة الشكولاطة

المفادير

- و 125 غ زيدة طرية
- ٠ ١/ كوب سكر مسحوق
 - . 2 پېښ
- أ ملعقة كبيرة كاكار
 - · 250 غ مايزينة · ½ كيس خميرة
 - كيميائية
- فريئة حبب الحاجة



Travailler le beurre et le sucre en pommade, puis incorporer les œufs, le cacao et la maizena.

أخلطي الزيدة مع المسكر على السكل برهم، لمَّ أَصَيفي البيض و الكاكار و المارية.



Former des boules de 20 g (gros-seur de noix) et mettre sur une plaque farinée,

شكلي كرات بوزن 20 غ (بحجم بية جوز) و ضعيها على صينية مرشوشة بالفوينة.



Glaçage au chocolat : (aire fondre le chocolat au bain-marie en ajoutant le lait et la margarine (ne pas ajouter de margarine pour le chocolat blanc).

طلاء الشكولاطة: أذبيي الشكولاطة في حمّام مريم بإصافة الحليب و الرغرين (لا تضيفي الرغرين للشكولاطة البيضاء).



Ajouter 1 c. à soupe de cacao pour un glaçage épals ou crémeux,

أصبغي أ ملعقة كبيرة من الكاكاو للحصول على طلاء كثيف أو كربمي.



Verser la levure et ramasser en ajoutant progressivement la farine, en una pâte malléable.

أسيمي الحميرة لم اجمعي بإضباقة الفرينة تدريجيا، على المكل معيمة سهالة المنعمال.



4

Cuire 20 mn au four préchauffé a 160° Laisser encore 10 mn en position grill.

أدحلها اللون المستخر على 160° للهُ 20 دقيقة إشعلي الشواية بررسها 10 دفائل أعرى.



Utiliser le chocolat tel quel pour un glaçage fondant.

إسعملي الشكولاطة المحصلة كعاجي بالنسبة كالطلاء الذائب.

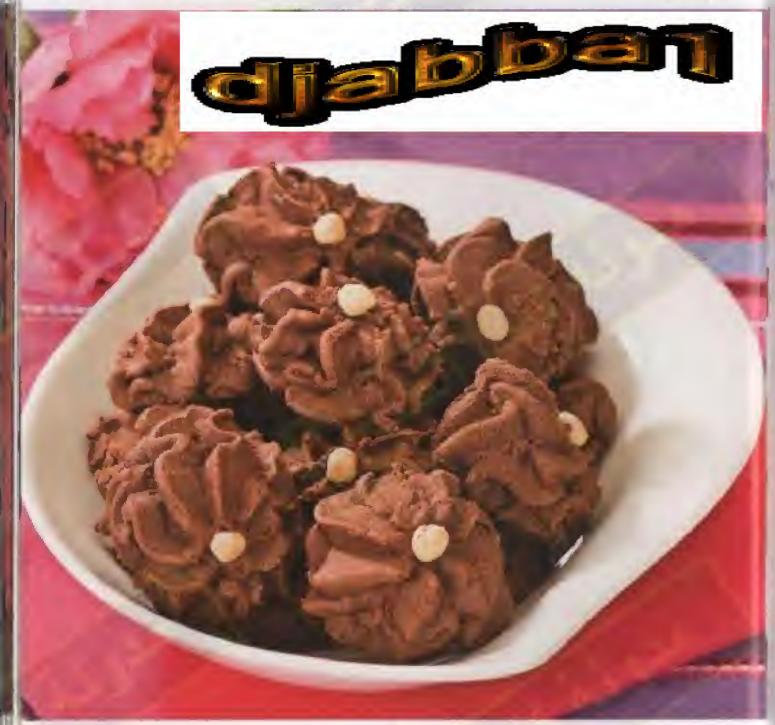


Tremper les gâteaux refroidm donn la chocolat et enrober de vermichile!

أصليس اللوبات بعد أن نبرد في الشكر لاطة تمّ رمّديها في الشعرية.

N'wiwrate

نويورات



INGREDIENTS

- · 250 g de margarine ou beurre ramolfis
- 150 g de sucre glace
- 150 g de maizena
- 2 jaunes d'œuta
- 1 c. à calé d'extrait de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 1 c. à soupe de cacao
- Farine nécessaire

المقاصر

- . 250 غ مرغرين أو زبدة
 - 150 غ سكر ناعم
 - 150 مُ مَايِزِينَةُ
 - . 2 صفار بيض
 - ، 1 ملعقة صغيرة استخلص الفائيليا
- ١٠ كيس خبيرة كيميائية ا علعقة كبيرة كاكاز
 - فرينة حيب الحاجة



Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et travallier en pommade.

أخلطي الزيدة مع السكر و الفائيليا على شكل مرهم،



Verser la levure et ramasser avec la farine en une pâté malléable.

أنسبني الخسيرة ثم اجمعني بالفرينة على شكل عجينة سهلة



Mettre de la pâte dans un «lambout» et former de petits tas.

ضعى العجيئة في اللُّمبوط و شكلي كومات صغيرة.



Garnir les petites roses et mettre sur une plaque farinée.

زَيْتَي بها الوردات الصغيرة و ضعيها في صينية مرشوشة مالفويلة.



Incorporer les jaunes d'œuts pure la mai

أميلي مطار البيقي و المايزيثة.



Réserver une boule blanche et incorporer le cacao au reste de la pâte.

إحتفظ يكره من العجرية البيضاء والوَّتي الباقي بالكاكاو،



Façonner de petites billes avec la pâte blanche.

شكلي كرات صغيرة بالعجينة البيضاء



Cuire 15 mn au four préchauté à 160° Allumar le grill et laisser ancore 5 à 10 mn أ حليها الم ل المسحى على 160" لدنَّة 15 دنيته. ثمَّ أشطى الدوايا و الدام ال 10 دمائي أسرى

Coquillages

الأصداف



INGRÉDIENTS

- 250 g de margarine ramoffie
- · 1 ceuf
- 100 g de sucre glace
- 1 paquet de levure chimique
- · 1 c. à café d'extrait de vanille
- · Farine nécessaire

DÉCORATION

 150 g de chocolat à glacer

للترس

· 150 غ شكولاطة • 250 غ مرغرين طرية

Under.

۱۰ پیش

• 100 غ سكر ناعم

المعادير

١٠ كيس خميرة كيميائية

٠ 1 ملعقة صغيرة مستخلص القانيليا

، فرينة حسب الحاجة



Mélanger la margarine, le sucre, l'œuf et la vanille.

أخلطي المرغرين مع السكر و البيضي و الفائيليا.



Prélever des boules de 10 g et tapisser les moules en une couche assez fine.

عدي كران بوزن 10 غ و أفرنسها في الغيالب على شكل طبقة



Démouler et laisser refroidir complétement.

إنزعيها من القوالب و دعيها نبرد تاما،



Couvrir d'une deuxième coquille et bien fixer.

عَطِّيها بعددة ثانية و ثبَّتيها جبُّدا.



Ajouter la levure et ramasser au witht avac la farine en une pâte à sablés.

أصدى الحمرة و اجمعي فورا بالفرينة على شكل عجيئة صابليه.



Cuire 20 mn au four préchauffé à 180°. Allumer le grill et laisser dorer 5 à 10 mn.

أدخليها الغراد المسخّن على 180° للذه 20 دقيقة. أشعلي الشواية و دهيها 5 إلى 10 دفاتن أخرى، إلى أن تأخذ لوتا ذهبيا.



Remplir les coquilles d'1/2 c. à café de cho colat fondu.

إدائي الأصداف بتقدار ألا علعقة معقبرة من الشكولاطة المذابة.



Tremper les coquillages à moltió donn la chocolat fondu.

أعلس عنف قل منه في الشكولاطة المذابة.

Feuilles d'automne

أوراق الخريف



INGREDIENTS

- 200 g de margarine ramollie
- 70 g de sucre glace
- 1 court
- 1 c. à calé d'extrait de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire
- 1 c. å calé de cacao.

DÉCORATION

 100 g de chocolat fondu au bain-marie

للتريس

100 غ شكولاطة مذابة
 قي حمام مريم

المعادير

- . 200 غ مرغرين طرية
 - · 70 غ سكر ناغم
 - + 1 پيض
- ا ملعقة ضغيرة
 مـــنحاص الفائيليا
- ٠ 1 كيس خميرة كيميائية
 - فرينة حيب الحاجة
 - 1 ملعفة صفية كاكار



Mélanger la margarine, le sucre, l'œuf et la vanille.

أخلطي المرغرين مع السكر و البيض و القابليا.



Prélever 60 g de pâte et la colorer au cacao.

خذي 60 غ من العجيئة و لونيها بالكاكار.



Placer au fur et à mesure sur une plaque de culsson non graissée.

ضعيها في صينية فرن غير مدهونة.



Etaler le chocolat sur les gâteaux refroldis et coller 2 par 2.

إطلب الشكولاطسة على الخلوى بعصد أن تبرد و أتصفي كال

2

Ajouter la levure et rambissim que trôt avec la farine en une pâte à sublè :.

أصيفي الحميرة و احمص دورا بالفرينة على شكل عجينة ضابليه.



Abaisser les deux pâtes à 3 mm d'épas seur et découper des formes ovales et des feuilles.

أسمني المحيث على ممك 3 م و قطعي أشكالا بيضاوية و أوراقا،



Cuire 15 mn au four préchauffe a 1810 Allumer le grill et laisser encore 5 à 10 mu المسالم على 180° للله 15 متية النملي الشواية المسالم على 180° للله 15 متية النملي الشواية المسالم 10 منتق أحرى



Enduire les feuilles de character temperature les gâteaux.

المراقع المراد المعالم الحلوي.

صابليه بالشكولاطة Sablés au chocolat



INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre ou margarine ramolis
- · 125 g de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 ceuf
- ¾ paquet de levure chimique
- Farine nécessaire

DÉCORATION

200 g de chacolat

للمريين 200 غ شكولاخة المفاديس

- . 250 غ زيدة أو مرغرين طريتين
 - 125 غ سكر ناعم
 - أ ملعقة صغيرة
 مستخلص القائبليا
 - آ بيض
 - الا كيس خميرة
 كيفيائية
- ، فريئة حسب الحاجة



fravailler le beurre, le sucre et la vanille en pornmade.

أخلط الزبدة مع السكر و الفائيليا على شكل مرهم.



Sur une surface fárinée, abaisser la pâte à 3 mm et découper des formes à l'emportepièce à double face.

أبسطي العجيسة على سطع مرشوش بالفرينسة على سمك 3 م و تطّعي أشكالا بالقطّاعة ذات وجهزت.



5

Cuire 15 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser 5 mn.

إطهيها في اللون المسخّن على 160° للدّة 15 دثيقة. أضعلي الشواية و دعيها 5 دقائق أخرى.



Recouvrir avec les sablés creusés.

نمكبها بالقطع المفرغة.



Incorporer l'œuf, la levure et minure avec la farine en une pâte malléable.

أصوائي البيض و الحميرة ثمّ احمعي بالقربنة على شكل عجينة سهلة الاستعمال



Laisser la moitié des gâteaux pleine controller l'autre en enfonçant la pâte et motion sur une plaque farinée.

ر مد عدد كن اخارى كاملة و أفرغي الباقي بالضغط على العجينة مدمها على سبية مرشوشة بالغرينة.



Une fois refroidis, étaler les morceaux plum de chocolat fondu.

مد أن تبرد إطلى القطع الكاملة بالشكولاطة المقابة.



Remptir ceux-clide choradat la la rantina ou avec une seringiai

إذا من دا دالاً من المن بالماة ملعظيمة أو خلقة.

ياسمينة بالشكولاطة Yasmina au chocolat



INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre ou margarine ramollis
- 120 g de sucre glace
- · 100 g de maizena
- + 1 couf
- 16 paquet de levure chimique
- 1 c. a calé d'extrait de vanille

- 50 g de noisettes grillées
- Fádhé nécessalre

DECORATION

100 g de chocola!

- ٠ 50 غ بندق محمص
- فريثة حسب الحاجة للتزيين
- · 100 غ شكولاطة
- المقادير
- . 250 غ زيدة أو مرغرين طريتين
 - 120 غ حكر ناعم
 - 100 غ مايزينة
 - pains 1 a
 - ء 1/4 كيس خميرة كيميائية
 - ا ملحقة سطيرا
 محجاس الفائيليا



Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et travailler en pommade.

أخلطي الزيدة مع السكر و الفائيليا على شكل مرحم.



Ajouter la levure et ramasser progressivement avec la farine.

أَمْمِ فَي الْحُمَرِة ثُمُّ اجمعي بالقرينة تدريجيا.



Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1,5 cm et découper des jasmins. أسطي العجبة على سطح مرشوش بالغرينة على سعك 1,5 سم



7

Cuire 15 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser 5 mn.

إطهيها في الغرن المستكن على 160° لمسدّة 15 دقيقة. أشعلي الشهامة وحميها 5 مقاتي أخرى.



Incorporer l'œut puls la mazana

أسينس البيض و المايزينة و اخلطي.



Incorporer les noisettes moulues.

أضيقي البندق الرحي.



Mettre au fur et à mesure sur une plaque farinée.

صعيها على صبعية فون مرشوشية بالطوينة.



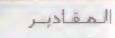
Laisser refroidir et game de cher olut fondu

المراز بالمالية المالية



INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre ramolil
- 100 g de sucre cristallisé
- · 1 cesuf
- 1 c. à soupe de caceo
- ¼ c. à café de cannelle
- 30 g de pépites de chocolat
- 250 g de farine
 (+ si nécessaire)



- 125 غ زېدة طرية
- · 100 غ سكر مسحوق
 - 1 پوض
- ا ملعقة كبيرة كاكار
- ٠ ١٨ ملغقة صغيرة قرقة
- 30 غ رفاش الشكولاطة
- 250 غ فرينة (أو أكثر
 الحادثا



Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 160°.

حضري المقادير و سختي الفرن على 160°.



Incorporer l'œut, la cannelle, le cacao et les pépites,

أَمْرِيغُسِي البيض و الغرفة و الكاكِساو و الرفائق و الخلطي.



Prendre un peu de farine dans la main et l'açonner de petites boules.

خذي فليلا من الغرينة في يديك و شكُّلي كرات صغيرة



Enfourner pendant 20 mn, Allumer le grill et laisser encore 10 mn,

أدخليهما القرن لمدّة 20 دقيقة. أشعلي الشوايسة و اتركيها 10 دفائق أخرى.



Travailler le beume et le sucre en pommade.

أعليلي الزيدة مع السكر على شكل مرهم.



Ramasser avec la farine en une pâte associ ferme.

احمدي بالعربنة على شكل عجينة متعاسكة توعاجا.



Fariner légèrement des moules au chore il mettre les boules en pressant.

, ماك (حـــ الرعبة) يقليل من الفرينة و اصخطي

المراك المحية



Démouler et lassemente de

المهائبرد ودعيها ثبرد



INGREDIENTS

- · 250 g de margarine ou beurre ramoffis
- 125 g de sucre glace
- 1 c, à café d'extrait de vanille
- 1 gros œuf (ou 2 petits).
- 50 gi de maîzena
- 1 paquet de levure. chimique

- · 1 paquet de flan au chocolat
- Farine nécessaire DÉCORATION
- · 2 tablettes de chocolat à glacer (200 g)
- 150 g de noix entières

- ١٠ كيس خبيرة كيميائية
- 1. كيس فلان الشكولاطة
 - للبريس . 2 قالب شكولاطسة
 - (\$ 200) (Udd
 - · 150 في جوز كامل

المعادسر

. 250 غ مرغرين أو زيدة

125 غ سكر ناعم

ا ملعقة صغيرة
 مستخلص الفانيليا

، فرينة حسب الحاجة

- 1 بيضة كبيرة (أو 2 صغيرتين) ، 50 غ مايزينة



Préparer les Ingrédients et pré-chauffer le four à 160°.

حضري القادير و سخني الغرن على 160°.



Incorporer l'œuf puis le flan et la maï-

أنتيني اليف ثم الفلان و المايزينة.



Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1,5 cm, découper des carrés de 4 cm de côté et poser sur une plaque farinée. أبسطي العجينة، على سطح مرشوش بالغريشة ، على سينك 1,5 منم، قطعي مربعات ضلعها 4 سم و ضعيها على صينية مرشوشة



Laisser refroldir et glacer au chocolat londu au bain-marie.

دعيها تبرد لم اطلبها بالشكولاطة اللذابة في حمّام مري



Mélanger le beurre, le sucre, le vanille ni travailler en pommade.

أحاض الربدة و السكر و الفاتيليا على شكل مرجع،



Ajouter la levure et ramasser par petitres quantités de farine en une pâte mailéable

استمر الحميرة والجمعي بإنسافة كميات مسغيرة من الغرينة على شكل مستة سيلة الاستعماله،



Cuire pendant 15 mn, allumer le golf ac laisser 5 à 10 mn en survei-llant la cuisson

سيسها مبدأة 15 دتينة لم أشعلي الشواية و دعيها 5 إلى 10 دنائق ا من سح تعالث العلهي.





Fixer une demi-note et latz de las lass

الريد ما سربيطها تجذب

Louzette

لـوزات



INGRÉDIENTS

- 125 gr de margarine ou beurre ramollis
- 75 gr de sucre glace
- 1 c. à caté d'extrait de vanille
- · 1 @uf
- 30 gr d'amandes non émondées grillées et moulues
- + 1 c. à café de cacao

- ½ paquet de levure chimique
- Farine nécessaire
 DECORATION
- 30 gr de demi-amandes
- 1 tablette de chocolat à glacer
- Sucre glace (facultatif)

- . 1 ملعقة صغيرة كاكار
- ٠١٠٠٠ كيس خميرة كيميائية
 - فرينة حسب الحاجة
 - للتريس
- · 30 غ من أنصاف اللوز
- · 1 قالب شكولاطة للطلاء
 - ٠ سكر ناعم (إختياري)

- المعادير .
 - . 125 غ شرغرين أو زيدة طريتين
 - ، 75 غ سكر ناعم
 - ا ماعقة صغيرة
 مستخلص الفاتيليا
 - ١٠ پيضة
 - . 30 غ لوز غير مقشر محمص و مرحي



Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et travailler en pommade.

أخلطي الزبدة مع السكر و الفائيليا على شكل مرهم.



Ajouter la levure et ramasser avec la larine en une pâte à sablés. (Ne pas laisser reposer cette pâte).

أضيفي الخميرة و احمعي بالفرينة على تسكل عجينة مسابليه (استعملي هذه العجينة دون أن ترتاح).



5

Creuser légérement le centre et poser sur une plaque farinée,

أوخزي الوسط فليلا وضعي الخلوي على صيئية مرشوشة بالفوينة



Remplir le creux de chocolat fondu au bain-marie et piquer d'une demi-amande.

إمائس الغسراغ بالشكولاطة المذابة في حمّام مسريم و تبتي خليها تصف حمّة لوز.



Incorporer l'œuf puis les immodes et le cacao.

أسيدن البعدة ثم اللوز و الكاكاو.



4

Sur une surface farinée, abaisser la pate o 1 cm d'épaisseur et découper des rond de 3 cm de diamètre.

المار المسلك على سطح مرشوش، على سمك 1 سم و تعلَّمي المال المارة المال ا



Cuire au four préchauffé à 180° pendant 15 mn. Allumer le grill et laisser 5 à 10 mm من داند بالشخر على 180° علاد 15 دنيند السبلي داند على 180 دنين السبلي



Couvrir l'amande et la cocciat ave un petit bouchon et sugliation de saur glace.

الها المحرات مسالا سمعرو دري السكر التاعم.

Gâteau classique

حلوى كلاسيكية



INGRÉDIENTS

- 250 gr de fanne
- 4 c. à soupe de cacab
- 200 gr de sucre glace
- 130 gr d'amandes non émondées moulues (ou noix de coco)
- 250 or de margarine fondue et rétroidie
- 2 œufs

- I paquet de levura chimique
 - 1 c. à café d'extrait. de vanille

DÉCORATION

- 100 gr de confiture d'abricot (ou autre)
- 200 gride chocolat
- Vermicelles colorés

- ٠ ١ ملعقة صغيوة
- مستخاص الثأنيليا
- · 100 غ مربّى المشمش (أو أخو)
 - . 200 غ شكولاطة
 - ء شعرية ملونة

- المعاديير
- 250 غ فرينة (سيم)
- 4 ملحقة كبيرة كاكاو
- 200 غ سكر ناعم
- · 130 غ لوز غير مفشر مرجى (أو جوز هند)
- 250 غ مرغرين مذابة
- · 1 كيس خميرة كيميائية



Mélanger la margarine, le sucre, la vanille el les amandes.

أخلطي المرغرين مع السكر و الفاتيليا و الأوز.



Battre les œufs et incorporer au mélange,

أخفقي البيض وأنسقيه إلى الحليط،



Cuire 30 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser encore 15 mn إطهيه في اللمرن المسخن على 160° لمدّة 30 دقيقة. أشعلي الشواية و دعيه 15 دنيقة أخرى.



Etaler le chocolat fondu et parsemer de

إطلى الشكولاطة المذابة و ذري الشعرية.



Incorporer le cacao, la levuru et la tarino

أسيمي الكاكار و الحميرة و الفريئة و الحلطي.



Verser dans un plateau bien beurre.

أفرضه في صبتية مدهونة بكميّة جيَّدة من الزبدة.



Dés la sortie du four, étaler de confiture et laisser refroidir.

در إحراجه من الفرد، إطليه بالمربّي و دعيه يبود.



Découper le gâteau et servir el non des not

العادر المار بيطيميها إن كاويات.

M'baredj au cacao

مبرج بالكاكاو



NGREDIENTS

- · 300 gr de béurra ou margarine ramollis
- 130 gride sucre glace
- · 130 gr de maizena
- 1 couf + 1 Jaune
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- ½ paquet de lévure chimique
- · Farine nécessaire

- 2 c. à soupe de cacap DÉCURATION

100 gr de chácolat

- فرينة حسب الحاجة

- 300 غ زيدة أو مزغرين ٤٠ ملعقة كبيرة كاكاو

للتربيي

• 100 غ شكولاطة

الميقادير

· 130 غ سكر ناعم

- 130 مُ مَايِزِينَةُ

- ا ييش ÷ ا:صفار

 ا ملعقة صغيرة مستخلص الفأنبليا

. الله كيس خميرة



fravailler le sucre et le beume en pommade. Ajouter la vanille, les œufs et molanger en crème.

أخلطي السكرو الزبدة على شكل مرهم. أضيفي الفاتيليا و السام و اخلطی طلی شکل کوچه.



Colorer une part au cacao et rouler en boudin de 2 cm de diamètre.

لرّني جزءًا بالكاكار و لقيه على شكل حربوش قطره 2 سم



Rouler une fois, couper le surplus, égalinor et aplatir légèrement.

لقي مرَّة واحدة، فطَّعي الزائد سؤي العجينة وسطَّحبها قليلا



Cuire 20 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser dorer légèrement condant 10 mn.

أُدخليها الفرن المستنن على 160° لمدًّ، 20 دقيقة. أشعار الشواية و دعيها 10 دقائق إلى أن تأخل لودا ذهبا خفيقا.



Ajouter la maïzena, la luvure nance avec la farine en une pâte avez le me et diviser en deux.

المارينة والحسيرة واجمعيي بالقرينة على كل عجينة ه ما حلة لليا^د لم السميها إلى بعثين -



Abaisser la pâte à 5 mm et poser le bou

السطى لمعيمة على سمك 5 م و ضعي الحربوش.



Découper des losanges de 2 cm et pour sur une plaque farinée.

الله مسال طولها 2 سع وصعيها على صيفية موشوشة بالفريئة.



Décorer au chocolat fondu un hoin non-

الله المان اللج الله المذابة في حمَّام مرع.

Les petits cœurs

القليبات





INGRÉDIENTS

- . 250 gr de beurre ou margarine ramollis
- 125 gr de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- · 1 œut
- 125 gr de maizena
- ½ paquet de levure. chimique
- Farina nécessaire

DECORATION

- 100 gr d'amandes offices
- 200 gride chocolati

المفادير 250 غ زيدة أو مرغرين 100 غ رقائق اللوز طريتين
 عريتين
 عريتين

• 125 غ سكر ناعم والملعقة صغيرة مستخلص الغانيليا

٠١ يفه ، 125 غ مايزينة

. ﴿ كِس خسرة كيميائية وفرينة حسب الحاجة



Travailler le beurre, le sucre et la vanille en pommade.

أخلطي الزبدة والسكر والفائيليا على شكل مرهم.



Ajouter la levure et ramasser avec la tarine en une pâte maliéable.

أضيفي الخميرة واجمعني بالفريسة على شكل عجينة سهلة



Découper les gâteaux et mettre sur une plaque farinée.

تُطِّعي الحلوي و ضعيها على صبتية مرشوشة بالفرينة.



Enduire les gâteaux de chocolat fondu au bain-marie et coller deux par deux.

إطلس الحلوى بالتسكولاطة المدابسة في حمام مريم و الصفي كال



أسيدي البنسة ثمُ العايرينة و اخطشي.



Sur une surface farinée, abaisser la pâte in 3 mm d'épalsseur.

أسطي المحمد على سطح مرشوش بالفريثة، على مسك 3 م.



Cuire 15 mn au four préchaulle à 100 puls 5 ma en position gall. Laissa de Radio إمانية 1/1 مستقبل الغرن المسخن على 160° مثر 5 مقاتن بعد ارا الراية ودنيها ثبيدا



Etaler la face de choloral al anados d'amandes effilées

تارتلات بالشكولاطة Tartelettes au chocolat



INGREDIENTS

- 250 gr de margarine ramollie
- 2 œuts
- 45 c. à soupe de sucre glace (70 gr)
- 1 c. à calé d'extrait de vanille
- 2 c, à calé de levure chimique
- 1 c. á soupe de cacao

- Farine nécessaire

GARNITURE

- 100 gr de confiture d'abricot
- 50 gr d'amandes non émondées grillées et moulues

DECORATION

- Chocolat

• قريئة حسب الحاجة

. 100 غ مربي المشمش

، 50 غ لوز غير مقشر محمص و مرحي

. شكولاطة

المفادير د 250 فيفيد ط

. 250 غ مرغرین طریة

· 5 ملعقة كبيرة سكر ناعم (70 غ)

أ ملعقة صغيرة
 مستخلص القائيليا

 2 ملعقة صغيرة خميرة كسائة

١٠ ملعقة كبيرة كأكار



fravailler la margarine et le sucre en pommade, puis incorporer les œufs et immuer longuement.

أخلطي المرغوين و المستكر على شكل مرهم؛ تسم أضيفي البيد. و حرّكي جيّدا،



Réserver une boule de 50 g et colorer le reste au cacao:

إحنفظي بكرة بوزن 50 غ و لؤني الباقي بالكاكار.



Saupoudrer ceux-ci légèrement de farine et en tapisser les moules.

رشي هذه الأخيرة بقليل من الفرينة و أفرشيها في القوالب



7

Cuire 15 à 20 mn au four préchauffé à 180°, puis faire dorer 10 mn en position guil

إطهى الحلوى في الفرن السخن على 180° من 15 إلى 10 دقيقة. أشعلي الشواية والركبها 10 دقائق أخرى إلى أن تأحد لما



Ajouter la vanille, la luvum et minumer avec la farine en une pâte à albica.

ا من من الفاصليما و الحسيرة و اسمعني بالفرينة على تسكل عجينة المدالة ه



Abaisser la pâte colorée à 3 mm d'apaisseur et découper des ronds de 4 cm de diamètre.

السلل المحيدة اللاَّمة على سمك 3 م و قطَّعي دواتر قطرها 4 سم.



Ajouter 1 c. à café de garniture (methode de confiture et d'amandes) et recouver de pâte blanche răpée.

مريم الساملة صعيرة من الحشو (خليط المريمي و اللَّوز) و غطَّني مد ١٠ الميداء المغرومة



8

Laisser refroidir et de man de la lateration de la fondu au bain-manie

الله والما المحام عن المحالة في حمَّام عوم،

Losanges au chocolat blanc

معينات بالشكولاطة البيضاء





INGRÉDIENTS

- 250 or de beurre ramolili
- 125 gr de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à calé d'extrait de vanille
- 1 paquet de flan au chocolat
- 50 gr de maizena.
- 1 c. à soupe de caceo

- 1 paquet de levure chimique
- Farine nécessaire DECORATION
- · Chocolal blanc
- Vermicelles au chocolat

- فرينة حبب الحاجة للتزيين
 - و شكولاطة بيضاء
- وشعربة الشكولاطة
- المقادير · 250 مَ زَبِدَةَ طَرِيةَ
 - 125 غ سكر ناعم
 - ١٠ صفاريقر
 - ١٠ ملعقة صغيرة
 - مستخلص الفأنيليا
 - 1٠ كيس قلان الشكولاطة
 - 50 غ مايزينة · 1 ملعقة كبيرة كاكار
 - ١٠ كبس خميرة كيميائية



Travailler le beurre et le sucre en pommade, puis incorporer le jaune d'œuf et Is vanifie.

أخلطني الزيادة والمسكر على شكل موهم، ثمّ أضيفي الصفار



Nouter la levure et ramasser avec la lurine en une pâte malléable.

أفسيقي الخمسرة واجمعس بالقريشة على شكل عجبتة سهاا



Découper des losanges et mettre sur une plaque farinée.

قَائِمي معينات و ضعيها على صيئية مرشوشة والقريئة.



fremper les gâteaux dans le chocolat fondu iu bain-marie avec 1 c. à soupe de lait. أخطبها في الشكولاطة العذاية في حمَّام مريج بإضافة 1 ملطة

incorporer le flan, la maixena pues les acaro

السيس الفلاد، و المثيرينة و الكاكاو و الخلطي.



Sur une surface farinée, abaisser la potent 1 cm d'épaisseur.

د به مای دعنج موشوش بالغویشیة علی مسلك 1 مسم.



Cuire 15 mn au four préchautlé à 160 par 5 à 10 mn en position grill. Laisser retroite المارية 1. الدي المسخن على 160° لذة 15 دقيقة. أشعلي المراب المديدة ألى 10 مثاني أخرى ثم معيها تيرهم



Parsemer de vermicelles et las our le troit

الم الشكر لاطة و دحيها تجف.

حلويات جافة Gâteaux secs

الفشرس



الصابليه Les sablés



أساور بالجلجلان Bracelets aux graines de sésame



بكويت بالعسل Biscuits au miel



هليلات بالشكلاطة Petits croissants au chocolst



الموايا Les miroirs Snisnou



غريبية سورية Ghriblya syrienne



مبابليه بالريث Sablés à l'hulle



عرايش بالفلان Arayèche au flan



عصيات بالفواكه المصبرة Bâtonnets aux fruits confits



ياسمينة Yasmina



ا، ال منفيرة بحاوة الترك Petits moules au halva



Fanid



فرنيات صغيرة بالكريمة Petits fours à la crème



ربطات مفاجئة Nœuds surprise

SOMMAIRE

حلويات بالشكولاطة Gâteaux au chocolat



الأصداف Coquillages



نويورات N'wiwrate



قنافذ البحر الصغيرة Petits oursins



عصيّات بالتمر Bâtonnets aux dattes



كوكيز في القالب Cookies au moule



ياسمينة Yasmina



صابليه بالشكو لاطة Sablés au chocolat



أوراق الخريف Feuilles d'automne



مبرج بالكاكاو M'baredj au cacao



حلوى كلاسيكية Gâteau classique



لوزات Louzette



مربعات بالجوز Carrés aux noix



معينات بالشكولاطة البيضاء Losanges au chocolat blanc



تارتلات بالشكولاطة Tartelettes au chocolat



القليبات Les petits cœurs